



## INICIA SEMINARIO INTERNACIONAL DE COCINAS CON REFLEXIONES SOBRE LA ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

- En la edición 2025, tendrá como eje rector las culturas alimentarias
- El intercambio colombino aportó una rica herencia cultural que derivó en la diversificación de alimentos y sus preparaciones

Iniciaron las actividades del [Seminario Internacional de Cocinas](#), organizado por la Secretaría de Cultura del Gobierno de México, a través del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), de la Coordinación Nacional de Antropología y del Proyecto Nacional de Cocinas en México, procesos bioculturales, históricos y de reproducción cultural.

El arranque del foro, efectuado el 4 de marzo de 2025, contó con la presentación de dos conferencias, la primera, *Antropología de la alimentación*, fue impartida por las coordinadoras de la iniciativa, Edith Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán.

En su intervención, Peña Sánchez realizó una revisión de la disciplina, enmarcada a lo largo de los 11 años del seminario, espacio que ha propuesto y analizado la alimentación como un fenómeno complejo que va más allá de la satisfacción de una necesidad, ya que requiere un análisis sociocultural e histórico, el cual establezca y examine las relaciones con el territorio, el entorno ecológico, la bio y agrobiodiversidad, así como los contextos sociales y culturales.

Asimismo, dijo, incorpora la memoria e identidad de los grupos indígenas, afrodescendientes y comunidades equiparables, cuyo abordaje requiere un enfoque inter y transdisciplinario.

La investigadora anotó que las culturas alimentarias enfrentan varios retos en el contexto de la globalización, debido a los cambios acelerados en la economía y la política, entre ellos las tecnologías que sustituyen a los humanos en la agricultura 4.0, y a los conocimientos tradicionales alimentarios.



Peña Sánchez mencionó que las comunidades indígenas, afrodescendientes o grupos equiparables han llamado la atención porque contemplan prácticas alimentarias alternativas, las cuales promueven hábitos de consumo más saludables, como se observó durante la pandemia de la COVID-19.

Relativo al tema central del seminario, dijo que, en esta edición, se pondrá el foco en las culturas alimentarias y sus representaciones, expresiones tradicionales relacionadas con la alimentación, cuyo conocimiento contribuye a los procesos de patrimonialización, difusión e inclusión de las comunidades.

La segunda conferencia, *Sabores y raíces: el legado histórico y culinario de la población afrodescendiente en Colima*, fue impartida por la investigadora del Centro INAH en esa entidad, María Irma López Razgado, quien abordó la recuperación historiográfica y su impacto en la memoria individual y colectiva de dicha población, y expresó que este estudio busca contribuir a saldar la deuda moral que se tiene con las y los afrodescendientes.

Fundada en 1523, la ciudad de Colima fue una de las primeras villas españolas a la que arribaron esclavos africanos, en 1536, y más tarde, asiáticos, en 1565, lo que derivó en un fenómeno denominado intercambio colombino, en el que cada grupo “aportó una rica herencia cultural, enmarcada por sus tradiciones, costumbres, lenguaje, comida y música”, amalgamada a un nuevo contexto, explicó la historiadora.

Dicha mezcla propició la diversificación de alimentos y su preparación, germinaron diferentes formas de cultivar y, con ello, se desarrollaron nuevos sistemas agroalimentarios, los cuales quedaron registrados en los documentos históricos resguardados por los archivos municipal, estatal y parroquial colimenses.

En ellos se revela que, en el siglo XVIII, los principales productos de la entidad eran plátano, tamarindo y caña de azúcar, con los que se preparaban platillos, cuyas recetas se conservan hoy en día. Algunos ejemplos son el contamal, el menudo o el chiringuito (licor a base de aguardiente).

Asimismo, se describen tres tipos de bebidas: la chicha nevada, el ponche y la sangría que, “al analizar sus ingredientes, develan su origen étnico y reflejan el proceso de transculturización entre los diferentes grupos humanos”, sostuvo López Razgado al



**Cultura**  
Secretaría de Cultura



finalizar que las recetas fueron compartidas por habitantes de la comunidad, lo que confirma su legado ancestral.

La siguiente conferencia, *Alimentos para el cuerpo enfermo transculturación y régimen alimenticio en el hospital San Juan de Dios de Panamá viejo (siglos XVI-XVII)*, tendrá lugar el 1 de abril de 2025. Para mayores informes comunicarse al correo: [encuentrococinas@inah.gob.mx](mailto:encuentrococinas@inah.gob.mx).